



411209S-2018



邓州市星华调料厂企业标准

Q/DXT 0001S-2018

臊子（半固态调味料）

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

邓州市星华调料厂 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由邓州市星华调料厂提出并起草。

本标准主要起草人：李文成、武鑫、丁光华。

H N

Q B

臊子

1 范围

本标准规定了臊子的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜或冻的牛、羊肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状）为原料，配以牛油、羊油、大豆色拉油、食用盐、豆瓣酱、辣椒干（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、桂皮（粉碎）、小茴香（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、砂仁（粉碎）、月桂（粉碎）、姜片（粉碎）、肉桂（粉碎）、肉蔻（粉碎）、白芷（粉碎）、山楂（粉碎）为辅料，经配料、混合、高温熬制、冷却、包装加工而成的非即食半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.9 桂皮、小茴香、肉蔻、肉桂、砂仁、草果、月桂、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.12 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
----	----	------

性状	半固态	从样品中取出1袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。符合左侧规定。
色泽	红色至褐红色	
气味、滋味	具有浓郁肉香，咸香适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	试验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	试验方法
菌落总数(CFU/g)	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定;兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜或冻的牛、羊肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状）为原料，配以牛油、羊油、大豆色拉油、食用盐、豆瓣酱、辣椒干（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、桂皮（粉碎）、小茴香（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、砂仁（粉碎）、月桂（粉碎）、姜片（粉碎）、肉桂（粉碎）、肉蔻（粉碎）、白芷（粉碎）、山楂（粉碎）为辅料，经配料、混合、高温熬制、冷却、包装加工而成的非即食半固态调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

邓州市星华调料厂

QHNB